第五章 酒的類別（一）－酒的定義及分類、啤酒

* **成分**

1. ＿＿＿＿(Malt)：大麥、小麥、黑麥、燕麥都可以。是啤酒＿＿＿的來源。

2. ＿＿＿＿(Hops)：蛇麻草，又稱為「＿＿＿＿＿＿＿」。＿＿味來源。

3. ＿＿＿＿(Yeast)：使麥汁發酵成有酒精和二氧化碳的來源。

4. 水及香料添加物。

一、何謂「酒」？

酒精濃度在＿＿％以上的飲料。英文稱為：＿＿＿＿＿＿＿＿

二、種類

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 酒的分類 | 定義及製作過程 | 酒精濃度 | 舉例   * **製作過程** |
| 釀造酒  ＿＿＿＿＿ Alcoholic Beverage | 1. 原料經過「＿＿＿→＿＿＿＿→過濾→儲存」步驟製成的酒。  2. 糖＋酵母＝＿＿＿＿＋＿＿＿。但是酵母在酒精濃度超過＿＿％後就會死掉。 | 最高不會超過＿＿％ |  |
| 蒸餾酒  ＿＿＿＿＿ Alcoholic Beverage | 1. 釀造酒的製作過程後再經由「＿＿＿」的步驟，提高酒精濃度（酒精在＿＿℃會蒸發）。  2. 蒸餾酒又稱為＿＿＿（Spirit） | ＿＿-＿＿％間 |  |
| 合成酒  ＿＿＿＿＿ Alcoholic Beverage | 1. 又稱為＿＿＿＿＿＿，或者稱Liqueur　　　（＿＿＿＿、＿＿＿＿）。  2. 以蒸餾酒為基礎，加上香料、果實、花瓣、藥材等所製作而成。 | 多在＿＿％以上 | * **上、下層的不同** |

三、啤酒



1. 用＿＿＿＿＿釀造而成的的酒精性飲料。

2. 台灣稱之為＿＿＿＿，西方稱之為＿＿＿＿＿（＿＿＿＿＿＿＿）。

3. 酒精濃度約＿＿～＿＿％之間。

4. 台灣啤酒通常還會添加＿＿＿＿增加風味

* **定義和別稱**



**麥芽**

磨碎＋熱水

麥汁＋＿＿＿

加＿＿＿

烘烤

70℃加熱＝＿＿

煮沸

冷卻到＿℃

**過濾**

**裝瓶**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 上層發酵(＿＿＿＿＿＿) | 底層發酵(＿＿＿＿＿＿) |
| 類型 | ＿＿＿（Ales） | ＿＿＿＿ |
| 發酵 溫度 | ＿＿＿（20-25℃） | ＿＿＿（5-9℃） |
| 儲存 時間 | ＿＿＿ | ＿＿＿ |
| 酒精 濃度 | ＿＿～＿＿％（較＿＿） | ＿＿～＿＿％（較＿＿） |
| 顏色 | 通常比較＿＿ | ＿＿＿色或＿＿色 |
| 口感 | ＿＿＿ | ＿＿＿ |
| 代表 | 英國的＿＿＿（＿＿＿） | 德國的＿＿＿、台啤、日系啤酒、美國 |



* **啤酒報馬仔**
* **生啤、熟啤**

1. 美洲系統的啤酒喜歡在副材料裡面添加\_\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_\_，口感比較溫和。
2. 亞洲系統的啤酒喜歡在副材料裡面添加\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，具有淡雅清香的風味。
3. 啤酒服務的啤酒：泡沫比例以＿：＿為佳。
4. 啤酒杯內若還有油脂，會產生＿＿＿；泡沫可以＿＿＿＿＿，延後啤酒變苦。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 生啤酒、＿＿＿(＿＿＿＿＿) | 熟啤酒、一般啤酒 |
| 製程 | 過濾→裝瓶 | 過濾→裝瓶→＿＿＿ |
| 保存 期限 | ＿＿～＿＿天（較＿＿） | ＿＿～＿＿天（較＿＿） |
| 儲存 溫度 | ＿＿＿(2-7℃)，要＿＿＿ | 室溫儲存，不超過＿＿℃ |

* **品牌(請填上啤酒品牌，並配對生產國家)**

1. 丹麥
2. 新加坡
3. 菲律賓
4. 台灣
5. 墨西哥
6. 荷蘭
7. 美國
8. 愛爾蘭
9. 日本
10. 加拿大
11. 德國

**A**

Carlsberg

嘉士柏

Kirin

Tiger

Corona

Miller

Heineken

Labatt’s

Long Chuan

San Miguel

Beck’s

Budweiser

**請回答下列問題：**

（B）1. 下列何者屬於釀造酒？　(A)Cognac　(B)Ice wine　(C)Root beer　(D)Whisky

（B）2. 有「液體麵包」之稱的是何種酒？　(A)葡萄酒　(B)啤酒　(C)香檳酒　(D)白蘭地

（A）3. 啤酒的營養素不包括下列何者？　(A)維生素D　(B)蛋白質　(C)醣類　(D)維生素B群

（A）4. 下列何者不是上層發酵法所製成的啤酒？　(A)Pilsner　(B)Stout　(C)Ale　(D)Porter

（B）5. 「啤酒的靈魂」是指　(A)Malt　(B)Hops　(C)Yeast　(D)Water

（D）6. 下列何者不是美國生產的啤酒品牌？　(A)百威（Budweiser）　(B)米勒（Miller）　(C)雪山（Busch）　(D)金獅（Lowenbrau）

（C）7. 以上層發酵製作而成的Beer，其顏色最深、味道最濃、酒精濃度最高的是　(A)Brown Ale　(B)Mild　(C)Stout　(D)Porter

（C）8. 關於「發酵」，下列敘述何者是錯誤的？　(A)醣類加入酵母，就會產生酒精和二氧化碳　(B)多醣類必須轉化為單醣類才能進行發酵　(C)啤酒和葡萄酒屬於單發酵　(D)清酒屬於複發酵

（A）9. 下列哪一種啤酒，啤酒花的味道較重？　(A)淡色啤酒　(B)黑啤酒　(C)深色啤酒　(D)麥芽啤酒